

Relazione morale per l'anno 2012

1. IL CONSIGLIO DIRETTIVO

Il consiglio direttivo del comitato di Oslo della Società Dante Alighieri, eletto nell'ultima Assemblea generale tenutasi il 27.02.2012, risulta composto da:

- | | | |
|--------------------------|----------------------|------------------|
| • Roberta Luciani Havran | presidente | tlf. 900 24 963 |
| • Igor di Tota | vicepresidente | tlf. 450 53 167 |
| • Ingegerd Kleppen Rafn | segretaria | tlf. 918 40 620 |
| • Giulia di Nunno | tesoriere | tlf. 938 47 589 |
| • Thor Rieber-Mohn | consigliere | tlf. 922 58 888 |
| • Oddbjørn Sørmoen | consigliere | tlf. 419 30 818 |
| • Marianne Zimmer | consigliere onorario | tlf. 928 21 910 |
| • Erik Wahlstrøm | revisore dei conti | tlf. 22 14 18 65 |

L'ambasciatore Antonio Bandini è Presidente Onorario del Comitato di Oslo.

2. NUOVO STATUTO

Il nuovo statuto è stato approvato dall'assemblea.

3. CONFERENZE NEL 2012

FEBBRAIO 27. Arch. Claudio Andreoli

“Forma e memoria. Una storia dal 1985 al 1992”.

La conferenza ripercorre la storia del “rivoluzionario” laboratorio di architettura e design “Forma & Memoria”, dalle sue origini, fino alla chiusura. Verranno mostrate foto, disegni e copie delle riviste pubblicate in quel periodo. Questa storia é raccolta in un libro che é attualmente in stampa. Lo scopo é quello di offrire uno spunto a chi volesse intraprendere la strada dell'architetto come artigiano evoluto. I laboratori di Forma & Memoria furono chiusi nel 1992, ma altre attività sono nate da questa storia e molti giovani hanno proseguito la ricerca.

C.V. Claudio Andreoli si è laureato alla Facoltà di architettura a Roma nel 1987. Ha un master in progettazione architettonica eseguito nel 1990. Dal 1989 insegna allo IED - Istituto Europeo di Design a Roma, al Master in Industrial Design e Interior Design. Dal 1987 ha iniziato il suo studio privato di architettura. Ha partecipato a diversi concorsi pubblici vincendo varie volte.

MARZO 19. Dott. Bruno Laeng

“In vino veritas: Uno studio delle etichette da vino”

Il Dott. Laeng presenterà uno studio sulle etichette da vino che si sta svolgendo nel laboratorio di ricerca sui movimenti oculari del dipartimento di Psicologia della Università di Oslo. I contenitori sigillati (che siano l'antica giara, la bottiglia in vetro o le contemporanee ‘wine bag boxes’) per loro natura nascondono ciò che contengono. Non possiamo odorare o gustare e, nella maggior parte dei casi, persino intravedere il colore di ciò che è contenuto, se non quando la bottiglia è già acquistata ed aperta. Ci dobbiamo necessariamente basare sugli attributi visivi esteriori dello stesso contenitore per farci sedurre nelle nostre scelte. Da qui la ragione per una iconografia,

un'arte simbolica, che non solamente identifica il vino, ma che ci deve attrarre e promettere un incontro sensuale dove si suscitano bellezza, bontà, ed una forma conviviale di verità.

C.V. Bruno Laeng è nato a Brescia ma è cresciuto a Roma ed è ora professore di Neuropsicologia Cognitiva nel dipartimento di psicologia, Università di Oslo. Si è laureato in psicologia sperimentale nel 1987 alla Università La Sapienza (Roma) ed ha ricevuto il Ph.D. in psicologia biologica nel 1993 dalla University of Michigan (Ann Arbor, Michigan, USA). Ha precedentemente svolto ricerca ed insegnato alla Università di Bergen e la Università di Tromsø, Università di Guelph (Canada), ed Harvard University (USA). I suoi interessi di ricerca includono attenzione, percezione e memoria.

APRILE 16. Dott. Elma Schena e Adriano Ravera

“A tavola nel Risorgimento. Avvenimenti, passioni, aneddoti e ricette che hanno riunito gli italiani e la grande cucina nazionale”

Ripercorrere il cammino risorgimentale in modo insolito con una chiave di lettura gastronomica. Nel cibo si può leggere un territorio, la sua economia, le mille cabale che segnano l'agire dell'uomo: alleanze, convenienze sociali, amicizie, sudditanze. Un raccontare dietro le quinte: i trattati firmati in punta di forchetta, il congresso di Vienna, la tavola di Cavour e il diffondersi della pasta al pomodoro al seguito dei garibaldini, i maccheroni di Napoli che al nord si fanno spaghetti, i pranzi per lo Statuto. Una storia che accomuna tutti gli italiani, borghesi e operai, contadini del nord e del sud. Una tavola che vede protagonisti i cuochi di corte, dai piemontesi Francesco Chapusot e Giovanni Vialardi ai celebri monzù in servizio presso i Borboni a Napoli. Personaggi e avvenimenti che si intersecano e si completano per scoprire la nostra storia fatta di quotidianità, di costumi sedimentati nella memoria, di tradizioni. Una scena corale per riunire gli italiani alla grande tavola nazionale.

I relatori: Elma Schena, Adriano Ravera, giornalisti, studiosi di storia e costume, esperti di gastronomia. Trent'anni di ricerca condivisa con passione, a girare per archivi e biblioteche, a setacciare documenti, ad ascoltare racconti ed esperienze. Storia e cucina, cucina e storia. Un filo sottile li interseca e li cuce per conoscere tradizioni e radici, per coglierne i momenti significativi, per capire meglio il presente. A quattro mani firmano articoli e libri, guide turistiche ed enogastronomiche, coordinano manifestazioni ed eventi. Hanno pubblicato, tra l'altro, La cucina di Madonna Lesina, Galuperie del vecchio Piemonte, Le Alpi del mare, Castagne per ogni stagione, Le stagioni dell'uva e del vino, Patata sovrana, Frutti in cornice, Otto piemontesi che hanno conquistato il mondo, Piccoli frutti dolci e salati, Formaggi di montagna, A tavola nel Risorgimento.

MAGGIO 7. Dott. Raffaele Rega

“Musica e cinema in Italia: Il sodalizio tra Ennio Morricone e Sergio Leone”

Ennio Morricone è considerato il primo specialista della musica per film in Italia. Il peso della tradizione lirica e la poca libertà espressiva concessa nel ventennio fascista hanno causato un forte ritardo nel nostro paese nello sviluppo della musica per film. Attraverso l'analisi delle scene tratte dai film di Sergio Leone discuteremo dell'efficacia della musica di Morricone, l'importanza del sodalizio tra regista e compositore e perché il Maestro viene considerato il primo specialista nell'ambito della musica per film nel nostro paese.

C.V. Raffaele Rega è un compositore di musiche per film laureatosi in musicologia presso L'Università degli Studi di Bologna. Ha conseguito il master presso L'Università la Sapienza di Roma sull'analisi e storia della musica per film (from silent to sound). Oggi vive ad Oslo ed oltre alla sua attività di compositore collabora come insegnante presso la Norges creative Fagskole ed altre scuole. Tiene corsi di storia della musica per film, di composizione per immagini e di orchestrazione virtuale.

GIUGNO 4. Dott. Carlo Cecere

“Il paesaggio della piccola città in Italia tra storia e contemporaneità”

La conferenza avrà come tema l'architettura della piccola città, il suo processo di sviluppo storico e il modo in cui preservarla. Saranno presentati tre casi di piccole città italiane, di tre diverse regioni, e si analizzeranno le relazioni tra i monumenti architettonici e i tessuti urbanistici che li contornano, in un paesaggio fortemente caratterizzato ancora adesso da valori locali. Le piccole città italiane racchiudono molta storia, e sono meno investite da processi di globalizzazione che rendono tutto più omogeneo e grigio. Sarà anche l'occasione di parlare del “progetto locale” come alternativa al “progetto globale”. Come influisce l'architettura moderna sul tessuto antico delle città italiane?

C.V. Il Dott. Carlo Cecere è professore ordinario di Architettura Tecnica all'Università “La Sapienza” di Roma. E' presidente del Consiglio d'Area di Ingegneria Edile, vice Preside del Polo di Rieti della Facoltà di Ingegneria e direttore del Centro di Rieti di Ricerche di Ingegneria per la Tutela e la Valorizzazione dell'Ambiente e del Territorio. I suoi interessi scientifici si orientano principalmente verso lo studio delle strategie per rendere le città più vivibili.

SETTEMBRE 3. Dott.ssa Solveig Tosi

“Il lato verde dell'arte italiana. La rosa non è solo una rosa”

Piante, fiori e frutti vengono spesso raffigurati nei quadri, nelle sculture, negli elementi architettonici e su vari oggetti artistici. La flora nell'arte italiana è ricchissima di specie provenienti dalla penisola e da paesi lontani. Le piante si presentano nelle opere a ricordarci l'uso che ne faceva l'uomo in passato, a simboleggiare un significato nascosto, a rivelare un messaggio dell'artista e per molte specie esotiche a segnare il momento del loro ingresso in Italia. Durante questo seminario si analizzeranno gli aspetti vegetali di alcune opere dell'arte italiana, indagando sul perché è stata scelta una particolare pianta e cercando di comprendere il legame esistente tra la sua biologia e l'interpretazione che ne fa l'uomo.

C.V.: Nata a Halden nel 1963. Laureata in scienze biologiche nel 1987 presso l'università “La Sapienza” di Roma. Dal 1988-89 studia l'accumulo dei metalli pesanti nei crostacei nel fiordo di Oslo. Nel 1991 partecipa alla progettazione e realizzazione dell'Orto Botanico di Viterbo. Dal 1998 ricercatore e dal 2002 professore incaricato all'Università di Pavia dei corsi di riproduzione delle piante, micologia, simbiosi fungine. Ricerche attualmente in corso: studi sulla biologia dei funghi in ambienti estremi freddi (Antartide, Alpi, montagne dell'Ecuador), funghi predatori di insetti e piccoli organismi, funghi che producono antibiotici. Ha pubblicato 27 lavori e ha presentato 28 contributi a congressi nazionali e internazionali.

OTTOBRE 8. Dott. Øyvind Lund

“Storia dell'olio d'oliva: coltivazione e raccolta, produzione e classificazione”

Un viaggio gastronomico attraverso l'Italia dal nord al sud parlando d'olio d'oliva con assaggi di olio extra vergine di oliva dalle regioni Liguria, Veneto, Lazio e Sicilia

CV: Jørgen Lund é il primo norvegese “laureato” assaggiatore/oliveoljesmaker alla scuola ONAIO di Imperia nel 2005. Dopo un soggiorno di tre anni a Genova, Lund ha trasformato il suo interesse per l'olio di oliva nel suo attuale lavoro: egli importa olio di oliva dall'Italia attraverso la sua ditta “Livio Norge”. La ditta si basa sulla scelta accurata di prodotti di alta qualità tra cui diversi oli di oliva, aceto balsamico e pasta. Livio Norge vende sia a piccoli negozi che grandi catene commerciali in tutta la Norvegia. Lund tiene corsi per il pubblico. Egli ha redatto il libro “Olivenolje - det italienske kjøkken” pubblicato in norvegese dalla organizzazione ONAIO.

NOVEMBRE 19. Cena presso il ristorante Gino Valente e conferenza dell'arch. Flavio Carniel

“Ex cineribus. L'arte e la tecnologia del camino veneto”

Il camino raccoglie in sé accorgimenti tecnologici e capacità espressive a coronamento del tetto di un'abitazione. In particolare il palazzo veneziano esprime dei dettagli molto preziosi. In Veneto si è

svilupata una lunga tradizione artistica che dal Canaletto al Carpaccio manifesta quanto importante il cammino fosse per lo skyline delle città protette dalla Serenissima.

C.V.: Il Dott. Flavio Carniel si è laureato con un Master in Architettura all'Università Luav di Venezia. Nel 2007 è venuto per la prima volta in Norvegia per studiare il legno in architettura. Originario delle Dolomiti, patrimonio UNESCO, a nord di Venezia, ha lavorato in team multidisciplinari in Italia, Canada e nei Balcani. Il suo approccio al progetto di architettura unisce le sfide del design contemporaneo alla conoscenza del passato. Lavora con il NIKU, l'Istituto norvegese di ricerca sui beni culturali.

DICEMBRE 2. Concerto di chitarra del maestro Alberto Mesirca

In collaborazione con l'IIC.

“Musiche di Regondi, Scarlatti, Gilardino, Ambrosini, Villa-Lobos, Albéniz, Tarrega, Granados”, Akerhus Slottskirke

CV: Alberto Mesirca (1984) har tross sin unge alder utført en lang rekke konserter som solist rundt om i Europa i tillegg til å ha optrådt både på italiensk og utenlandsk radio og tv. Mesirca er utdannet i klassisk gitar ved Castel Franco Venetokonservatoriet, har tatt Konzert-Examen ved Musikkakademiet i Kassel og deltatt på flere mesterklasser i tillegg til selv å ha gitt mesterklasser på ulike konservatorier og internasjonale festivaler. Han er blitt nominert "Young Artist of the Year" (2009) og har bl.a vunnet den prestisjefylte "Chitarra D'Oro". Siden 2006 har han samarbeidet med Louis Spohr Stiftung og Workcenter of Jerzy Grotowski and Thomas Richards og i 2009 ble han utnevnt assistent ved instituttet for gitar ved Castel Franco Veneto-konservatoriet.

I soci partecipanti alle conferenze vanno in media dai 30 ai 60.

L'Istituto italiano di cultura ha ospitato tutte le conferenze del Comitato di Oslo nei locali dell'Istituto ad Oscarsgt 56. Il Comitato ringrazia sinceramente il direttore dell'istituto Sergio Scapin per aver sostenuto la nostra attività, consolidando la nostra positiva collaborazione iniziata nel 2008. Il Comitato ringrazia anche l'ambasciatore Antonio Bandini per esser stato spesso presente ai nostri incontri.

3. NUMERO DEI SOCI E COMMENTI SUL BILANCIO

In data 31.12.12 il Comitato di Oslo conta 156 soci paganti.

Anche quest'anno il bilancio è in attivo. Questo grazie alla mancanza di spese per l'affitto del locale, e grazie alla vendita di cibo e bevande dopo le conferenze. I buffet/rinfreschi sono infatti stati organizzati come una classica cena italiana, a volte a tema o secondo la cucina regionale. Tale formula è piaciuta molto ai soci. Le pietanze sono preparate dal comitato direttivo. Abbiamo avuto uno sponsor che ha offerto un buffet con cibo italiano per la conferenza di novembre il ristorante Smak av Italia. Un'altro sponsor Casa Maggiore. Per la cena di fine d'anno siamo andati al ristorante Gino Valente. L'istituto di Cultura ha offerto del vino per ogni nostro incontro e infine anche Trinakria è stato nostro sponsor nel 2012 dandoci prodotti per le nostre attività.

La quota sociale è fissata a NOK 300 per soci singoli, NOK 500 per le coppie. Le spese coprono:

- il contributo di NOK 60,- a socio alla cassa comune dei comitati di Norvegia per coprire i viaggi dei conferenzieri dall'Italia e all'interno della Norvegia
- il soggiorno dei conferenzieri ad Oslo, biglietti per il treno per l'aeroporto, regali e copertura di spese varie
- copertura delle spese ai ritrovi sociali, eventuali pagamenti scoperti di soci assenti agli eventi con prenotazione
- l'amministrazione delle varie attività del comitato: posta, copie ect.

Le tournée dei conferenzieri vengono organizzate in stretta collaborazione con gli altri comitati norvegesi.

Il numero dei soci che riceve la posta via e:mail sta sempre più aumentando.

4. COLLABORAZIONE

Il Comitato di Oslo e l'Istituto Italiano di Cultura hanno collaborato all'organizzazione del concerto di chitarra del maestro Alberto Mesirca.

La stretta collaborazione tra l'Istituto Italiano di Cultura e il Comitato Dante Alighieri di Oslo per la certificazione PLIDA è continuata per l'anno 2012 sotto la gestione dell'Istituto. Ma anche quest'anno non ci sono stati candidati.

Il consiglio direttivo, dicembre 2012

Roberta Luciani
Presidente Comitato di Oslo Dante Alighieri

